

## CAP BOULANGER

### PUBLIC VISÉ

Tout public

### DUREE

Durée moyenne : contenus et durées individualisés.

Durée de formation : 632 heures

Durée en entreprise : 490 heures

Durée hebdomadaire moyenne : 35h / semaine

### DATES PREVISIONNELLES

Du 01/10/2025 au 05/06/2026.

### LIEUX DE FORMATION

GRETA Val-de-Marne

Collège Elsa TRIOLET

2 avenue Boileau

94500 Champigny-sur-Marne

Site accessible aux personnes en situation de handicap

### CONTACT

GRETA Val-de-Marne

Frédérique Païtry Marchais

Tél : 01 55 98 11 50

greta94.triolet@ac-creteil.fr

Référent handicap :

greta94.referent.handicap@ac-creteil.fr

[Consulter notre Politique Handicap](#)

### TARIFS

Prix tarif public maximum :

Tarif heure stagiaire : 13,00 €.

Organisme non soumis à la TVA.

[Voir nos conditions générales de ventes](#)

### FINANCEMENTS

Type de financement :

France Travail

### CODES

NSF : 221

RNCP : 37537

CERTIFINFO : 82703

Formacode : 21538

Code Rome : D1102

### OBJECTIFS

Le titulaire du CAP boulanger est un ouvrier boulanger placé sous l'autorité d'un responsable. Les emplois se situent en : - Entreprises artisanales (sédentaire ou non) - Grandes et moyennes surfaces (GMS)

- Industries agroalimentaires  
- Entreprises de la filière « Blé – farine – pain »

Le titulaire du CAP Boulanger est un professionnel qualifié. Il réalise des produits de boulangerie : pains courants, pains de tradition française, autres pains et viennoiseries levées et levées feuilletées.

En complément de ces productions, il réalise des produits de base en restauration boulangère. Il présente au personnel de vente les produits réalisés en entreprise. Il travaille dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité, de qualité et de développement durable.

### PRE-REQUIS

Niveau d'entrée : niveau 2 (préqualification)

### MODALITES D'ADMISSION ET DE RECRUTEMENT

Information collective ou individuelle - Tests et entretien

Inscriptions du 10/07/2025 au 01/10/2025 au Collège Elsa TRIOLET à Champigny-sur-Marne.

### MODALITES PEDAGOGIQUES

Formation individualisée: cours en présentiel, accompagnement personnalisé.

La Remise à Niveau est individualisée. Selon le niveau de diplôme, l'expérience professionnelle et les besoins du stagiaire le parcours de formation peut être réduit.

### CONTENUS

#### DOMAINES PROFESSIONNELS

- ▶ Travaux pratiques et technologie professionnelle
- ▶ Les sciences appliquées
- ▶ Gestion appliquée
- ▶ Prévention Santé Environnement
- ▶ Sauveteur Secouriste du Travail

#### DOMAINES GÉNÉRAUX

- ▶ Français
- ▶ Mathématiques - Sciences physiques et chimiques
- ▶ Histoire - Géographie - Enseignement moral et Civique
- ▶ Anglais professionnel

#### DOMAINES TRANSVERSAUX

- ▶ Sensibilisation aux principes de développement durable
- ▶ Techniques de recherches d'emploi
- ▶ Compétences numériques et prise en main de gret@distance

#### PÉRIODE DE FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL

#### REMISE A NIVEAU

### MODALITES D'EVALUATION

- ▶ Tout au long du parcours :Contrôle en cours de formation

### VALIDATION

- ▶ Date d'enregistrement RNCP/RS : 08/03/2014
- ▶ Nom du certificateur : MINISTERE DE L'EDUCATION NATIONALE ET DE LA

## JEUNESSE

► Diplôme CAP BOULANGER niveau : 3

### SUITE DE PARCOURS ET DEBOUCHES

Brevet Professionnel préparé uniquement en apprentissage / Bac Pro / Bac Technologique / Mention complémentaire / Brevet de maîtrise

Secteurs d'activités :

Entreprises artisanales (sédentaires ou non)

Grandes et moyennes surfaces (GMS)

Industries agroalimentaires

Entreprises de la filière blé-farine-pain.

Pour consulter nos taux de satisfaction, de certification et d'insertion :

<https://www.forpro-creteil.org/actualites/les-taux-du-greta-val-de-marne--66632903c0d75ac154b2930c/>